

Criativa

www.criativa.globo.com

EDIÇÃO 180

ABRIL 2004

R\$ 5,90



EDITORA
GLOBO

Feitiço do tempo

Como driblar as rugas e manter o rosto sempre bonito sem sofrer

O OLHAR DELES

O que os homens pensam do próprio corpo aos 20, aos 30 e aos 40

MODA

- Inverno brasileiro: nem tão frio e talvez até quente
- Truques para ficar mais sexy e sedutora

Tom ideal

A cor certa de make, cabelos e roupas para o seu tipo

Ela&Ele

Em matéria de sexo: sempre cabe mais um?

Daniella Sarahyba
A brasileira da hora

ESTRÉIA ESPECIAL
A nossa *Brigada do Estilo* vai botar você na moda!

154

idéias e dicas úteis de moda e beleza para você

Grátis! Conte se você já cometeu uma gafe na cama e ganhe um kit da Taiff para os cabelos



ISSN 0304-2491 00180
9 770104 249001

Santa mesa

Quer idéias fáceis para os almoços dos feriados de Páscoa? Confira nossa seleção de receitas, perfeita para reunir a família e os amigos em datas festivas

Beatriz Portugal
Fotos: José Amaral





* Salada de flores

Ingredientes

• 1 pé de chicória • 1/2 maço de agrião (use somente as folhas) • 15 a 18 flores comestíveis (nastúrcio, minirrosas ou amor-perfeito)

Molho: • 1/2 xícara (chá) de azeite • 1/4 xícara (chá) de óleo • 1/8 xícara (chá)

de mel • 1/8 de xícara (chá) de vinagre de vinho branco • 3 colheres (sopa) de mostarda em grão

Preparo

Salada: lave e seque as folhas. Reserve.
Molho: com exceção da mostarda em grão, bata tudo no liquidificador por 1 minuto. Despeje em uma vasilha e adicione a

mostarda em grão. Disponha a salada em uma travessa e regue com o molho. Decore com as flores comestíveis.

Dica: você pode substituir as flores por amêndoas ou macadâmia.

* Bacalhau "nunca chega"

Ingredientes

• 500 g de bacalhau • 1 litro de leite • 2 litros de água • 5 colheres (sopa) de azeite de oliva • 2 cebolas cortadas ao meio e finamente fatiadas • 6 ovos inteiros, levemente batidos com garfo • 2 xícaras (chá) de batata palha pronta • 4 colheres (sopa) de salsinha finamente picada • sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Tire o sal do bacalhau (veja dicas na pág. 94). Em uma panela, coloque a água e o leite. Deixe ferver. Coloque o bacalhau na panela e deixe ferver por 5 minutos. Retire o bacalhau da panela e esfrie em água corrente, para poder tirar a pele e as espinhas. Depois de limpar, deixe o bacalhau em lascas. Em uma panela, esquite o azeite e refogue levemente a cebola, sem deixar dourar. Junte o bacalhau e misture. Acrescente metade dos ovos

batidos, mexendo com uma colher de pau. Em seguida, coloque também metade da batata palha. Repita a operação. Verifique o sal e a pimenta-do-reino e corrija o tempero. Decore com a salsinha picada e sirva imediatamente.

Dica: depois da Sexta-Feira Santa, quando o consumo de todos os tipos de carne é liberado, você pode incrementar o prato com lascas de presunto cru (cerca de 80 g).

★ Vitela ao molho de vinho tinto com cogumelos

Ingredientes

- 1 pernil de vitela de aproximadamente 3 ½ kg
- 3 copos (750 ml) de vinho tinto de boa qualidade
- 3 galhos de alecrim
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- 3 talos de aipo fatiados
- 4 dentes de alho fatiados
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 150 g de bacon fatiado

- Molho:**
- 3 colheres (sopa) de manteiga
 - 2 colheres (chá) de farinha de trigo
 - 250 g de cogumelos shiitake ou outro de sua preferência
 - 3 colheres (sopa) de salsinha finamente picada

Preparo

Vitela: limpe a carne, retirando o osso, as cartilagens e as gorduras. Reserve. Em uma tigela, coloque o vinho, o alecrim, a cebola, a cenoura, o aipo, o alho, o sal e a pimenta. Em uma assadeira, coloque a vitela limpa e despeje a mistura da tigela por cima. Leve à geladeira e deixe marinar - virando a vitela de vez em quando para temperar ambos os lados - durante 8 horas. Aí retire a carne da geladeira, enrole-a e amarre-a com um barbante. Coloque o bacon na assadeira com a mistura de vinho e ponha a vitela em cima. Cubra com papel-alumínio e deixe assar em forno preaquecido a 200°C, durante 1 hora e meia a 2 horas. Depois, retire o papel-alumínio, aumente o forno para 250°C e asse por mais 30 minutos.

Quando pronta, retire a vitela da assadeira, corte em fatias e reserve, coberta com papel-alumínio.

Molho: retire o molho que sobrou na assadeira e bata bem no liquidificador. Em uma panela, derreta 2 colheres de manteiga e nela doure levemente a farinha de trigo. Despeje o molho da panela e deixe ferver por 15 minutos. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Reserve. Retire os talos dos cogumelos e corte-os em tiras. Em uma frigideira, derreta 1 colher de manteiga e nela passe o cogumelo fatiado. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Sobre a vitela fatiada, despeje a mistura de manteiga e farinha, depois os cogumelos e, por fim, salpique a salsinha. Sirva em seguida.





* Mousse de gianduia*

Ingredientes:

- 200 g de chocolate meio amargo
- 200 g de Nutella (creme de chocolate com avelãs)
- 400 ml de creme de leite fresco, bem gelado

Preparo

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas. Junte a Nutella ao chocolate derretido. Em uma batedeira, coloque o creme de leite fresco e bata até o ponto de chantilly. Junte o chocolate ao chantilly e misture delicadamente. Coloque a mousse no recipiente de servir e deixe gelar por 2 a 3 horas antes de servir.

***Gianduia é uma mistura de chocolate com avelãs**

* Cocada quente

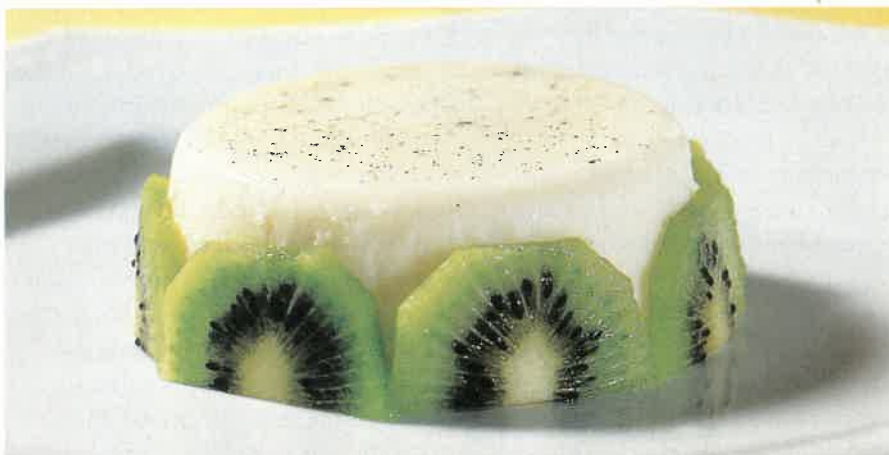
Ingredientes:

- 1 coco fresco ralado (aproximadamente 300 g)
- 3 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos batidos

Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture bem. Coloque essa mistura em uma travessa refratária ou em 8 potinhos de louça refratária e leve ao forno. Asse por aproximadamente 20 minutos – ou até que a cocada fique levemente dourada. Sirva quente.

Dica: sirva com sorvete de creme.



* Panna cota*

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite integral
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 envelopes de 12 g cada um de gelatina incolor em pó
- 1 fava de baunilha
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (chá) de essência de amêndoas

Preparo

Em uma tigela, coloque 5 colheres (sopa) do leite e polvilhe a gelatina por cima. Mexa e aguarde de 1 a 2 minutos, até que a gelatina absorva todo o leite. Separadamente, misture o restante do leite, o creme de leite fresco, o açúcar e a fava de baunilha e leve ao fogo alto. Mexa para o açúcar dissolver bem e,

quando levantar fervura, desligue. Retire do fogo, junte a gelatina amolecida no leite e as essências de amêndoas e de baunilha. Mexa até dissolver totalmente a gelatina. Passe essa mistura por uma peneira e depois coloque-a em forminhas untadas com manteiga. Deixe esfriar e leve à geladeira para endurecer (isso vai demorar cerca de 4 horas). Desenforme cada pudim em um prato de sobremesa, decore com frutas fatiadas e sirva.

Dica: a melhor forma de usar a fava é cortá-la ao meio no sentido do comprimento e, com a ajuda de uma faca, raspar as microbolinhas que estão dentro.

***Sobremesa italiana semelhante a um pudim**

